

Link do produktu: <https://twardyorezech.pl/zurawina-suszona-bez-cukru-50g-p-843.html>



Żurawina suszona bez cukru 50g

Cena brutto	12,50 zł
Cena netto	11,90 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Kod EAN	5905514041271
Producent	Twardy Orzech

Opis produktu

Żurawina kanadyjska wielkoowocowa suszona bez cukru - całe owoce 50g
Skład: owoce żurawiny wielkoowocowej. Bez dodatku cukru (owoc jest kruchy, wysuszony)

- Po otwarciu warto żurawinę przesypać do zamkniętego pojemnika, żeby nie traciła swoich właściwości.
- Żurawina, którą oferujemy jest bez cukru, bez konserwantów, barwników, aromatów.
- Żurawina bez cukru nadaje się świetnie do robienia herbatki żurawinowej, do sosów, do wzbogacania aromatu dań mięsnych.
- Żurawina bez cukru może być również przekąską dla osób szczególnie unikających cukru w diecie.

Dlaczego warto dawać dzieciom żurawinę

?

- żurawina suszona ma dużą zawartość witamin A i C, witamin grupy B.
- żurawina wielkoowocowa znana jest ze swoich właściwości chroniących drogi moczowe - wchodzące w jej skład związki czynne zwane proantocyjanidynami (PAC) sprawiają, że bakterie E.coli odpowiedzialne za infekcje dróg moczowych, nie mogą się przyklejać do ścianek dróg moczowych, w rezultacie czego zostają wypłukane i infekcja nie rozpoczyna się. Żurawina powoduje też, że bakterie trudniej łączą się w kolonie, co hamuje przed powstaniem zapalenia. Ważne jest, żeby wybierać "żurawinę wielkoowocową", bo właśnie ta odmiana ma proantocyjanidy, które chronią przed infekcją dróg moczowych. Żurawina również zakwasza moczu, co sprzyja ochronie przed zapaleniem dróg moczowych, bo bakterie nie lubią kwaśnego środowiska.

Z tego powodu warto dawać dzieciom żurawinę wielkoowocową - aby w przyjemny i smaczny sposób zapobiegać - dość częstym u dziewczynek zwłaszcza, infekcjom układu moczowego.

Również kobiety w ciąży, którym statystycznie częściej mogą zdarzać się zapalenia dróg moczowych, powinny włączyć żurawinę do swojej diety.

- Żurawina ze względu na swój skład wspomaga też naturalną odporność na choroby wirusowe - zatem zaleca się

jedzenie żurawiny szczególnie w okresie jesienno-zimowym, by chronić się przed przeziębieniami.

- Żurawinę można wykorzystać jako przekąskę, dodatek do jogurtu, musli, ciasta, deserów, ale również warto wypróbować owoce suszonej żurawiny jako dodatek do sosów do mięs, do schabu (analogicznie jak schab z morelą czy śliwką), doskonała do zaparzania jako herbatka

Skład: owoce żurawiny wielkoowocowej. Bez dodatku cukru.

Pochodzenie żurawiny: Kanada. Zapakowane w Polsce.

Kraj pochodzenia:: **Kanada**

Wartość energetyczna: **1326kJ/317kcal**

Węglowodany(w tym cukry): **55g (31g)**

Tłuszcze(w tym nasycone): **2,7g (0,35g)**

Błonnik: **32g**

Białko: **2,3g**